

Ricetta tratta dal sito

www.nonsolomaldipancia.com

Pinsa (tipico Veneto invernale)



da 1 a 2 Kg di pane raffermo

1,5 lt di latte

(le dosi di pane raffermo e latte possono variare in base a quanto secco è il pane)

3 mele

3 etti di uvetta

1,5 etti di fichi secchi

2 uova

4 cucchiaini di zucchero

una bustina di lievito vanigliato per dolci

una manciata di semi di finocchio

un pizzico di sale

burro e farina per imburrare la teglia



Tagliare il pane a pezzetti e metterlo in una capiente pentola assieme al latte.

Tagliare a pezzetti i fichi secchi.

Sbucciare e tagliare a pezzetti le mele.

Tritare il pane imbevuto nel latte (non troppo finemente).

Aggiungere il pizzico di sale, l'uvetta, le due uova, lo zucchero, i fichi secchi, i semi di finocchio.

Mescolare bene; se il composto dovesse risultare troppo liquido aggiungere del pangrattato.

Aggiungere le mele.

Mescolare bene.

Aggiungere il lievito.

Mescolare bene.

Scaldare il forno a 180°, imburrare una teglia rettangolare e spolverare di farina, mettere l'impasto sulla teglia imburrata, livellare se necessario.

Infornare per 1 ora circa